Badmer Gewürztraminer

Auslese 2019

Aus VDP.ERSTEN LAGEN. Gewürztraminer weist in Württemberg eine sehr lange Tradition auf und wird in unserem Weingut als Liebhaberei und Rarität gepflegt.

Rebsorte
Gewürztraminer

Beschreibung
Viskos läuft der Gewürztraminer ins Glas und brilliert in strahlendem Goldgelb. Exotische Frucht, edle Gewürze und balsamische Aromen steigen in die Nase: reife Ananas, weißer Pfirsich, Schale und Fruchtfleisch von Litschi, sowie Muskat, Rosen, Holunderblüte, frisches Heu und Bergkräuter. Am Gaumen entfalten sich sofort die intensiven barocken Aromen. Schöne Balance aus Konzentration und feinherber Frische. Große Länge!

Empfehlung
zu einer Käseplatte, vor allem Rotschmierkäse, Gänseleber-Paté, aromatischer asiatischer Küche, Karamell- und Vanille-Crèmes, heller und dunkler Schokolade, Tarte Tatin

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
15 l/ar

Vinifikation
Spontanvergoren und Ausbau im Edelstahl

Alkohol
8,5 % vol.

Restzucker
128,9 g/l

Säure
5,1 g/l

Abfüllungsss
August 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2035

Serviervorschlag
6-8°C im kleinen Weissweinglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT